

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterste, for lang mesking, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallstreer. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortertjøpning eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omrøpning.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadedt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barmelicer. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minnsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på **7** kriterier. Kommentarene skal va **61189** C eks. brukere på fo Innledende runde

M  olonne slik:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 61189  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori 6B  
 Dommer (navn) Hanna E. Fjeld  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng \_\_\_\_\_

**Studium av flasken**  
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Fin p.g.s. litt liten fyllingsgrad \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ 6 (12)  
 Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Nesten litt ferdig preg i aromaen. Også litt alkoholisk. Hint av gran. Søtlig Eplepreg. Hvor er humla? nellik(?) \_\_\_\_\_

**Utseende** (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ 3 (3)  
 Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Klar, gulden. Mye skum \_\_\_\_\_

**Smak** (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ 10 (20)  
 Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smakkarakteristika

Kommentarer: Veldig søtlig smak, minner litt om kandissuker. Et bitterhet, men søtner friskheten og de gode humle smakene. Lite hint av gran og sitrus forekommer i svært liten grad, og mest i ettersmaken \_\_\_\_\_

**Fysiske følelse i munnen** (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ 4 (5)  
 Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: higger godt i munnen tørt. \_\_\_\_\_

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** \_\_\_\_\_ 6 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ubalansert? svært søtlig smak men mangler amerikansk IPA's typiske friske humle preg. Bitterheten kommer godt frem, men blir litt kjedelig i lengden \_\_\_\_\_


**Totalpoeng** (50=max) \_\_\_\_\_ 29 ~~31~~ (50)

**Poennguide**  
 Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtaktbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrøster, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacyt/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyrlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnans av gjær for lenge utmottaping.
- Humleolje** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperatur. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barmelicer. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Surs/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarer skal være k 61189 C. Jøkkene på forbed** Innledende runde

Merk c  e slik:  
 -  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurransse NU 2012 Bryggets kode 61189  
 Konkurransseklasse 6  
 Underkategori GB - Amerikansk IPA  
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok. Noe lav fyllingsgrad.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Aroma av fruktster og korn. Hannearoma er svak, men tar seg noe opp etter hvert. Litt for fruktig.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Bra klarhet, fin gulden farge. Masse skum som holder seg ok.

Smak (i forhold til øltypen) 11 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Middels til kraftig maltsmak og sødme med innslag av løsemiddel. Litt skarp og surlig. Humlebiterheten sitter lenge i og er litt uelegelig/ufrikt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt støvete. Kanskje litt for kraftig farge. Kraftig CO<sub>2</sub>-nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ølet er typeriktig, men mangler en god del humlesmak- og aroma. Den er litt skarp i smaken, kan skildes gammel humle. Løsemiddel kan komme av høy gjæringstemperatur.

Totalpoeng (50=max) 27 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedring.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treq værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løssning (som ikke har sedimentert) eller al som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke besk/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringsstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurransse NM 2012 Bryggets kode 61189  
 Konkurransseklasse 6  
 Underkategori 6b  
 Dommer (navn) Frithjof A. Mathiesen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng

Studium av flasken  
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Fin pgs.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fruktig, søt, litt søtlig, lav karbondioksid

Utsende (i forhold til øltypen) 3 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: guldgul farge, fint luftig skum, bra bunn skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)  
 Malt , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Tynn, myk, søtlig, skarp brensel, søt og søtlig i oppsmak, smaker gammel og litt søt, astringent, vakkert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)  
 Kropp/fylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ok CO<sub>2</sub>, stans og litt søtete, tinn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)  
 (i forhold til øltypen)


Kommentarer: Det er ganske del i øl brensel, kunnig i smak og aroma, fyllingsgraden kan ikke gå opp på høy gjæringsstemperatur, høy og skumfasthet

Totalpoeng (50=max) 24 (50)

Poengguide  
 Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kr. Kommentarene skal være korrekte og forberdt.**

**61189** C Innledende runde

Merk av  slik:

-  
 0  passe nivå  
 +  for mye